



Vanilleeis mit Karotten-Karamell- Swirl

Kühle Leckerei für heiße Tage

Zubereitung

1. NATURATA Rohrohrzucker und Eigelbe mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. 250 ml Sahne, Milch und NATURATA Bourbonvanille kurz aufkochen lassen. Nun die Ei-Zucker-Masse hinzufügen und unter ständigem Rühren die Eismasse eindicken lassen. Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die Masse nun in einer Eismaschine frieren oder in einer Schüssel für ca.1 Stunde ins Gefrierfach stellen. Von nun an die Masse halbstündlich mit dem Schneebesen kräftig durchrühren, so werden die Eiskristalle durchbrochen und das Eis erhält eine cremige Konsistenz. Der Vorgang muss so lange wiederholt werden, bis das Eis vollständig gefroren ist.
3. Zwischenzeitlich für den Karamell in einem Topf den NATURATA Rübenzucker vorsichtig schmelzen lassen. Er sollte nicht zu dunkel werden, sonst wird er bitter. Sobald der Karamell eine goldene Farbe angenommen hat, vorsichtig mit dem Karottensaft ablöschen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. 150 ml Sahne hinzufügen, nochmal kurz aufkochen lassen und anschließend die kalte Butter stückchenweise hinzufügen und verrühren bis eine cremige Karamellsauce entsteht. Nach Belieben mit NATURATA Fleur de Sel abschmecken.
5. Wenn das Eis gefroren ist, den Karamell leicht unterheben, die Eismasse in einen Spritzbeutel füllen und in Waffelhörnchen dressieren. Wer mag garniert das Eis noch mit Mini-Marshmallows.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Demerara Rohrohrzucker
- 1/2 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 200 g Rübenzucker
- Fleur de Sel

Weitere Zutaten

- 250 ml Milch
- 250 ml + 150 ml Sahne
- 6 Stück Eigelb
- 120 ml Karottensaft
- 50 g Butter